ALINCO

电单位图象音像 下点。



で、40日間氷温熱成。

源る寸前でおいしさ発見!!!

簡単操作で氷温熟成

甘味が増しおいしささらにアップ

再熟成で旨み回復

冷めてもパサつかない

1年中新来の味

単モード設定だけで マイコン制御運転



「氷温モード」「食米モード」(おこ のみモード」のオモードから書択して いただけます。自定は、モード設定 ボタンで選択するだけで目動養養 ですので簡単です。

氷温モード - 1 なで40日間帰庭

お米の保存時に水道モードを選択するだけで、約4D日間 -1 じで保管し、おいしさを熟成させます。

その後は建正環膜(12間)を管理しなから全容機運転で **計画な機関をお約束いたします。**

外面保存の ままだと

水温モード -1 Cで40日開始成 自動で適正 原金管理

0 E ~1Շ

经期

無料











智能(1104年にな)を書えます

玄米モート 50-150₹₽₽ ####

食米の保養に最高な温泉環境に自動制御いたします。

SCONE DE LES DE COMPANIE

野菜の食者に普遍な温度環境に巨額制御いたします。

熟庫の秘密 氷温・熟成

玄米老未凍結過瘟領域(D℃~-1℃)で、一定期最熟成させる事により。 玄米に含まれるデンブンを分解し、人間が甘みを振じるブドウ糖や果糖などの **幽無を書えることで、美味しさを熟成させます。**



100V付標

見り下の操作パスル 研製器書のこっち 通りり下い大型電子











特許出願中



日本の日本 Provide Nation (1991年) 日本日本日本 M79年の45年の11 (1997年) 日本日本日本 東京日本 東京社会 日本日本日本 東京日本 東京社会 1981年 日本日本 1970年) 1981年 日本日本 1970年)

OF BRIDGING HET SOUT / TOKK BIE SETT FOOD



DAMERS NO PROPERTY DOT / BORREL MET 100



COMMUNE MET SOME MOMBER OF TROP





OPHIET FOOT THEM NET 16000





OPPERATOR (MET) ADOLT TORING MET 10000

玄米氷温貯蔵庫 Q&A

Q.水道とは

人が過去に背極が振り始める事所の重要です。0で以下の未来に普里福建を外回を導としいます。

自水温易或とは

A.水温電域で一定瞬間発信し無威さすることを氷温開放といいます。

ウ.塩米を水温器成するとどうなる

A、玄河を水温泉点することで、遊覧全額や含水車、紹りが増し、 協負「存職・管職」の向上につながります。

G.遵혈호배신다

A.ブドウ味、見種、ショ素の壁形で、これらの壁が唱える響で人間は甘味を感じます。 ブドウ等と果実は単悪器で、ブドウ等と果実が総合したものがショ素です。 ちなるに、ブドウ等が多数場合したものが多能量であるデンブンです。



D.労働会論はどうして増える

A.水温熱症する事で、方米を構定するデンブンが分集されエネルギーとなるブドウ度が持られます。

Q.現在(硬さ、貼り)について

人が選問成されたお米を飲いたごは人は通常果住はべ、書き、貼りの特殊性が向上しています。 これは、もちもちした食膳のおいしいごはんに最高に長れる状態です。

Q.含水率とは

A. 欠飯能のではんは時間の設置とともにパサバサした状態にならが、 が温度成されたごはんは過剰米に比べき水準が高い温。 注明でもパサンをにくいるいしいお米になります。

く 参考 >・・・40 日秋道和成した福明



· NATOR SHIPPING BOLKS

ロマイナストでで全米は漂らない

A.食品によって水路点は異なりますが、区域は-40ででも減らないと言われています。

な、収穫を、日に分が扱った支米でも影響情報すれば効果はありますが

A、十分に効果が期待できます。適用水道馬越米として重要されているのがそのケースです。 5月進まで、仮理さたは発達で保護していた支米を水道景域しています。

G.収穫後すぐに氷風保存した方がいいですか

4.税に収集した米は、そを収える本では水温しなくてもあまり食味が多ちません。 春先ごろを目安にゆっくり入房していただいて大丈夫です。

Q.白米を水温値触しても効果はありますか。また、油らないですか。

A.張りませんので大丈夫です。何し、玄米のようにおいしくなるという効果な あまり置めませんが、品書のキープには役立ちます。

Q.水道界了数すぐに指米してもいいですか

A.学派後は、女米を外見選と見ばにしてから和米してください。特に見当は召集是が多しいため、 女米を摩外に出してから、1岁に保管で12時間以上、米辺に100で49時間以上必要です。 徳外に出す場合は前日の夜に出す事をお勧めします。1日中は辺眩差が激しい為) 報合事後の安米をすぐ韓米すると、外苑との超速をはよう女米に結婚が興生し、 又力切れが感くなり、民の位下や、韓米酸の結果が、米割れ等の民区になる場合があるます。 5年かに、明米に御した配理は18日以上と割われています。

Q.影響学で下がるのであれば、武武用冷蔵器のように他の意思一直に入れてもOKですか

A 想要や果動と玄米を一個に入れると。更要や果動から出る水分で、玄米の念念事が 遅わってくる可能性があります。当初の水涌モードは玄米等符ですので、野家や果動と同時に 復讐するのはお野久下さい。

白.支米以外を水道セードで保管してもいい

A 当社の水泥モードは文水利用水立っています。野梨や果実も水泥須存する単で効果が高込めますが。 それぞれの品種・食物・食物等により、海底点が異なりますので注意が必要です。

Q.支票を水理保存する場合。通常の支票値の支票でいいですが

A.玄米間のままで海囲るりません。

0.未選モードとは

A 永温キードに製造すると、開始から40日間は、「でで水温果成し、 41日目は単は作内温度を12位に完全自動で行うギードです。

9.40日以上外海無経するとどうなる

A 当せのむま水道肝臓管理は下水治モードに設定すると自動で40分別水温頻響します。 変殊の水温期間は30~40回で自わ効果が発育され、以降は光化はすることはありませんが、 大きな水温効果が発込めません。かえって電気間がかかるデメリットが表定されます。

Q.最内の理論が強くなることで。力ビや経過は大丈夫ですか

4. 通内の空気は、蒸発器を選して配置しているので、動富やなどの発生については火丈夫です。 但し、側の側向により外気が順方に侵入し、冷えた米袋に触れると結直が発生する可能をかぶつます。

9.水温から常温にもどすのにどのくらい時間がかかりますか

A. 乗動や機構によって異なりますが、特に企業は息産量が適いいため、玄単を進外に出してから、 12位保管で24時間以上、原治ハーロ/で48時間発症必要です。

■水道モード(-1℃ 40日) 再了から12でまで上がる際風は同り0日のかります。

0.永遠で調とり時に水はできすか

A.水は街ますが、当社の水米水温貯車車は白砂県発行体となっていますので、特に排水の工事等の必要 ありません。梅雨雨や裏の最間環境が多い場合、内容物、設置環境によっては、数さが走る場合があります。 (ゲレンボースは、実験で付買しています。)

9.従来の保持権と観客的はかわりませんか

ABCE0≴th, LMR-14: 60/60M2 → 39.2/38.1dB

EWH+18' 50/80Hz = 38.8/42.418

※当社比

0.年間でも紹介できますか

A.洗酒モードは完全食動を一ドですので不養養作はできません。 おこのキモードは6~15で、玄米モードは5~16での時間的で温度開発が可能です。

Q.杏モード(集散)での。温度は

A 選定条件(時間過度23で 無金荷 唐内温度設定(水差・1で、玄米12で、8このみ5で)

→水源[-+**; 72% (-1で) → 文米(+>**; 81% (12で) ⇒おこのみ(-+**: 80% (5°c)

OL LIGHT

A 通定条約(同音音数で3号)

 地内設計支電所

R 7kwh 27円で料算

PARENT		通控的 (1) (1) (1) (2)	
		th interned	事業 (1751年4年度) 中間日付き70年82年度
EMHINO	GeH2	7.48	H TWH
	ROHE	2 989	0.270
Example 185	STHE	7.7H6	10,175
	ROHE	M-2079	10.662
EMH-54	EGHZ	9.286	1.8,607
	BOHZ	5.765	14,147
EWH-82	SOME	16.292	23,567
	80112	16.663	25.000
EWH-40	SHIRE	18.083	24,574
	SOFIZ	10.460	25,03-4

ロ.水理セードを振動回設定しても効果なありますか

A 水道モードに登定していただくと。自動で40日頃、1つて記憶し、41日日以降1つり返定となります。 水温像、1つでで受受していても数々にお見の自転は劣化しているますが、再金「水道モード」で 保管する事で、日味成分(速量全種株)が関連する機関医果が出ています。

アルインコ ホームページアドレス http://www.alinco.co.jp/

●デザイン・仕様は、予告無く変更することがございます。ご子鳴ください。

■お問い合わせ先、申込先/

FNEFEHNINEYAP